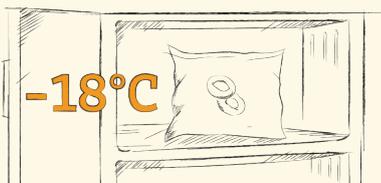


ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΑΙ TIPS ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

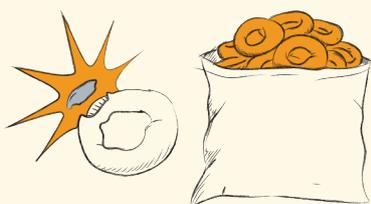
Τα Pickers είναι ευέλικτα, εύκολα στο μαγείρεμα και δείχνουν ελκυστικά στο πιάτο. Δείτε πως θα πάρετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τα **P!CKERS** παρακάτω.

1 ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ



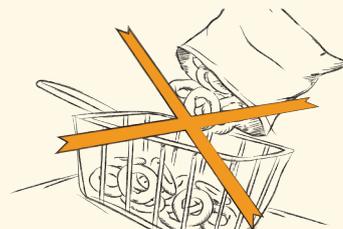
! Η διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας μπορεί να προκαλέσει απώλεια της κρούστας, κακή υφή και/ή τα προϊόντα να κολλήσουν μεταξύ τους.

2 ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ



! Το κατεψυγμένο προϊόν είναι εύθραστο: τυχόν πτώσεις και χτυπήματα μπορεί να επηρεάσουν την τελική ποιότητα στο πιάτο.

3 ΣΗΚΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ



! Μην αναποδογυρίζετε τη σακούλα απευθείας στη φριτζά, για να αποφύγετε το να λερωθεί το λάδι (ειδικά για προϊόντα με επικάλυψη)."

4 ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΠΟ ΤΗ ΚΑΤΑΨΥΞΗ



! Για καλύτερα αποτελέσματα, πάρτε το προϊόν απευθείας από την κατάψυξη και μαγειρέψτε το πάντα κατεψυγμένο.

5 ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΑΔΙΟΥ



! Οι υψηλότερες θερμοκρασίες επιταχύνουν την αλλοίωση του λαδιού και αυξάνουν τον κίνδυνο να σερβιριστεί ανθυγιεινό προϊόν.

6 ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΤΗ ΜΕΡΙΔΑ ΣΑΣ



! Επιλέξτε τον ακριβή αριθμό τεμαχίων για να φτιάξετε τη μερίδα σας.

7 ΣΕΒΑΣΤΕΙΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



! Το ορεκτικό έχει συγκεκριμένο χρόνο μαγειρέματος που δεν υπόκειται σε διακυμάνσεις: μπορείτε να βασιστείτε σε αυτόν!

8 ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΕ ΤΟ ΕΤΟΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ



! Τοποθετήστε το σε απορροφητικό χαρτί πριν φτιάξετε τη μερίδα σας, για να αποφύγετε τυχόν λιπαρά υπολείμματα.

9 ΣΕΡΒΙΡΕΤΕ ΖΕΣΤΟ



! Μπορείτε να σερβίρετε αμέσως ή να διατηρήσετε κάτω από τη θερμαντική λάμπα για έως 10 λεπτά.

ΠΑΡΑΛΑΒΕΤΕ ΤΑ **P!CKERS**



FOODSERVICE SOLUTIONS